

MONS EN PEVELE

Menus du 27 Avril au 1 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			REPAS VÉGÉTARIEN	1 er MAI
DUO DE SAUCISSONS	CELERI RÉMOULADE			
FILET DE MERLU SAUCE CUMIN	POULET À L'AMÉRICAINNE SV : OMELETTE	CORDON BLEU SV : PANÉ AU FROMAGE	CHILI SIN CARNÉ	
POMMES DE TERRE EPINARDS	PÂTES BIO	CAROTTES SEMOULE BIO	RIZ	
		FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	GÂTEAU MEXIQUE	

MONS EN PEVELE

MENUS 4 au 8 MAI 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS VÉGÉTARIEN

8 MAI

ITALIE

MACÉDOINE DE
LÉGUMES

CONCOMBRE

LASAGNE AUX
LÉGUMES

POISSON PANÉ

TOMATE FARCIE
SV : BOULETTE
VÉGÉTALES ET
TOMATE

DINDE À LA
TOMATE
SV: POISSON PANÉ

SALADE VERTE

PÂTES BIO
CAROTTES

SEMOULE BIO

POMMES DE TERRE
BRUNOISE DE
LÉGUMES

FROMAGE

FROMAGE

TIRAMISU

FRUIT DE SAISON

MOUSSE
CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Végétarien

LOCAL

api
PRODUIT
LOCAL

MONS EN PEVELE

Menus du 11 au 15 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

CAROTTES RÂPÉES		TOMATE VINAIGRETTE		
RAVIOLIS AU BOEUF SV : RAVIOLIS DE LÉGUMES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	FILET DE POULET SAUCE CRÈME SV : GALETTE VÉGÉTALE	ASCENSION	ASCENSION
SALADE VERTE	PURÉE DE LÉGUMES	POÊLÉE DE COURGETTES ET TOMATES RIZ BIO		
	FROMAGE			
COMPOTE DE FRUITS BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Végétarien

LOCAL

api
PRODUIT
LOCAL

MONS EN PEVELE

Du 18 au 22 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

				REPAS VÉGÉTARIEN
	SALADE COMPOSÉE		SALADE VERTE OLIVES ET FROMAGE	
BRANDADE DE POISSON MSC	RÔTI DE DINDE MAYONNAISE <u>SV</u> : OEUF DUR MAYONNAISE	CARBONARA DE PORC <u>SV</u> : BOLO VÉGÉTALE	DAUBE DE BOEUF <u>SV</u> : PANÉ AU FROMAGE	OMELETTE
SALADE VERTE	SALADE DE COEUR DE BLÉ ET CRUDITÉS	PÂTES BIO AU FROMAGE	RATATOUILLE RIZ BIO	SALADE VERTE FRITES
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE
YAOURT LOCAL	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Vegetarian

LOCAL 

MONS EN PEVELE

Menus du 25 au 29 Mai 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN			
		TOMATE VINAIGRETTE		CAROTTES RÂPÉES
PENTECÔTE	HACHIS PARMENTIER AUX LÉGUMES	COLOMBO DE POULET <u>SV</u> : COLOMBO DE POISSON MSC	DUO DE SAUCISSE <u>SV</u> : OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	FILET DE POISSON MSC SAUCE BÉARNAISE
	SALADE VERTE	CAROTTES RIZ BIO	CONCOMBRE SALADE DE COEUR DE BLÉ	COURGETTES POMMES DE TERRE
	FROMAGE		FROMAGE	
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CROISILLON AUX ABRICOTS	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Vegetarian

LOCAL 